Подпишитесь и соберите отличную коллекцию любимых рецептов!
Подписной индекс в каталоге «Почта России» 24827.

специальный выпуск газеты **Лучшие рецепты** наших читателей

100 лучших рецептов

№11/2012



Праздничные ЗАКУСКИ

12+

Серия «100 лучших рецептов» - это:

- 12 сборников, каждый из которых посвящен определенному виду блюд;
- четкая, проверенная шеф-поваром рецептура и инструкции по приготовлению;
- рецепты не только русской, но и других кухонь мира;
- подсказки от профессионалов и кулинарные хитрости.



Бывает так, что даже у профессиональных поваров идеально получаются одни блюда и совсем не получаются другие. Если вам нравится варить борщи, печь блины, выдумывать фруктовые десерты или же, напротив, вы хотите научиться готовить все эти вкусности - обратите внимание на нашу новую серию.
Специально для вас мы собрали в ней лучшие, испытанные временем и нашими читателями рецепты самых разных блюд. Девиз каждого номера: оригинально, доступно, вкусно!

Кстати, на газету теперь можно подписаться.

Подписной индекс по каталогу «Почта России»

24827

Телефон отдела подписки 8-800-100-17-10
(звонок по России бесплатный).

Соберите свою коллекцию любимых блюд!



Кальмары в сметанном соусе

500 г кальмаров, 1 луковица, 2-3 моркови, растительное масло для жаренья, соль, молотая гвоздика - по вкусу.
Для соуса: 1 ст.ложка муки, 1 ст.ложка сливочного масла, 1/2 стакана воды, 1/2 стакана сметаны, соль, сахар, черный молотый перец - по вкусу.

1. Приготовить сметанный соус: муку обжарить на сливочном масле до светло-кремового цвета, добавить сметану, перемешать, прогреть 1 минуту, влить воду, добавить по вкусу соль, сахар и молотый перец, проварить на слабом огне, постоянно помешивая, 5-7 минут.
2. Морковь нарезать брусочками, лук нашинковать полукольцами, обжарить вместе на растительном масле до золотистого цвета, влить немного воды и тушить до мягкости моркови, приправив по вкусу солью и молотой гвоздикой.
3. Тушки кальмаров ошпарить, очистить, промыть, отварить 1-2 минуты в кипящей подсоленной воде.
4. Слегка остудить, нарезать кольцами или полосками, обжарить на растительном масле 5-7 минут.
5. Смешать обжаренные кальмары с тушеными овощами, переложить в форму, залить сметанным соусом и потушить в духовке при 160°С 10-15 минут.



Закуска с кальмарами и сыром

250 г консервированных кальмаров, 250 г крабовых палочек, 100 г твердого сыра, 2-3 вареных яйца, майонез.

1. Яйца порубить мелкими кубиками, сыр натереть на мелкой терке. Кальмары откинуть на сито, обсушить, нарезать небольшими кусочками.

2. Соединить яйца, кальмары и половину тертого сыра, заправить майонезом. Должна получиться густая масса.

3. Крабовые палочки оставить на некоторое время при комнатной температуре, чтобы они легко развернулись. Каждую развернуть в пласт, выложить на край приготовленную начинку, вновь завернуть в рулетик.

4. Убрать закуску на 20-30 минут в холодильник, после выложить на тарелку, полить майонезом, посыпать оставшимся тертым сыром и подавать.

Вариант начинки

Лук нарезать мелкими кубиками, залить кипятком, оставить на 10 минут, после обсушить. С рыбы слить жидкость, добавить тертые на крупной терке яйца, отварной рис и лук, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом.

Потребуется: 150 г консервированного тунца,3 яйца, 3 ст.ложки отварного риса, 1-2 луковицы,майонез, соль, черный молотый перец - по вкусу.

Теплая закуска с перцем

500 г кальмаров, 3 сладких перца разного цвета, 1 луковица, кунжутные семена, растительное масло для жаренья, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. У стручков перца срезать плодоножку с частью мякоти, аккуратно удалить семена, нарезать перцы колечками толщиной 4-5 мм. Лук нашинковать тонкими кружочками.
Кальмары ошпарить, очистить, нарезать кольцами.

2. Лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, выложить перец и жарить 3-5 минут, помешивая.

3. Добавить кольца кальмаров, по вкусу посолить и поперчить, обжаривать на сильном огне 1-2 минуты.

4. Снять с огня, переложить на тарелку, посыпать семенами кунжута и сразу подавать.



Советик
Для более пикантного вкуса кальмары можно приправить молотым имбирем. Это блюдо можно также приготовить с осьминогами или мидиями, можно также использовать консервированные дары моря - мясо криля, гребешок, также обжаривая их с овощами в течение 1-2 минут.

Фондю с рулетиками из рисовых блинчиков

4-6 рисовых блинчиков, 150 г очищенных креветок, по 150 г кальмаров и осьминогов, 200 г цуккини, 1 стручок болгарского перца, 2-3 ст.ложки соевого соуса, 1-2 ч.ложки лимонного сока, щепотка молотого имбиря, черный молотый перец - по вкусу, растительное масло для жаренья.

1. Морепродукты промыть, обсушить, замариновать на 15-20 минут в соевом соусе, смешанном с лимонным соком и специями. После откинуть на сито, дать стечь маринаду, нарезать морепродукты небольшими кусочками.
2. Цуккини и болгарский перец нашинковать тонкими длинными полосками.
3. Рисовые блинчики смочить в теплой воде, выложить на доску. На середину уложить полоски цуккини и болгарского перца, морепродукты, свернуть рулетиками.
4. Обсушить рулеты бумажным полотенцем и нарезать небольшими кусочками, выложить на сервировочное блюдо.
5. Масло прогреть на плите в емкости для фондю, переставить на горелку на средний огонь. На вилочки нанизать кусочки рулета и обжарить в масле до золотистого цвета. Отдельно подать соевый соус и маринованный имбирь.

Советик
Для остроты в маринад можно добавить по вкусу васаби или смазать васаби рисовые блинчики и уже после выложить овощи и морепродукты.

Фондю со сладким перцем

2-3 сладких перца, по 200 г цуккини и моркови, 2 стебля сельдерея, 250 г шампиньонов, 150 г томатов черри, 1,5 стакана 35%-ных сливок, 2 ст.ложки сливочного масла, 50 г филе анчоусов, 1-2 дольки чеснока, 100 г мягкого плавленого сыра, зеленый лук.

1. Перец, цуккини, морковь, стебель сельдерея и грибы нарезать ломтиками, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 2-3 минуты.
2. Зеленый лук промыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 2-3 см. Подготовленные овощи и грибы, томаты черри и зеленый лук выложить на тарелку секторами.
3. Дольки чеснока очистить, слегка раздавить лезвием ножа и обжарить на сливочном масле 1 минуту. После чего чеснок убрать, влить сливки и варить на слабом огне 2-3 минуты. Добавить сыр, мелко нарезанное филе анчоусов, довести до кипения и перелить в чашу для фондю.
4. Установить чашу на горелку и подать вместе с подготовленными овощами, грибами и зеленым луком.





Заливное с судаком «Праздничное»

300 г филе судака, 300 г филе минтая, 150 г консервированного горошка, 100 г консервированной спаржи, 1-2 вареные моркови, 30 г желатина, 1-2 лавровых листа, черный перец горошком, зелень петрушки, соль - по вкусу.

1. Филе судака и минтая промыть, выложить в кастрюлю, залить водой (0,7-1 л) и отварить на слабом огне до готовности, добавив лавровый лист, горошины перца и соль по вкусу.

2. Готовую рыбу выложить на тарелку, нарезать небольшими кусочками, бульон процедить.

3. Желатин залить 1/2 стакана холодной кипяченой воды, оставить на 20-30 минут для набухания, после распустить в горячем рыбном бульоне, процедить через 2-3 слоя марли.

4. На моркови сделать 4-5 продольных треугольных выемок, затем нарезать тонкими кружочками - получились цветочки для оформления. Горошек откинуть на сито, обсушить. Спаржу нарезать кусочками длиной 3-4 см.

5. В небольшие круглые формочки выложить цветочки из моркови, горошек и кисточки спаржи, залить тонким слоем желейной смеси, убрать в холодильник на 20-30 минут.

6. Затем на застывший слой выложить кусочки рыбы, чередуя судака и минтай, залить оставшимся желе и убрать в холодильник до полного застывания, на 4-6 часов.

7. При подаче формочки на несколько секунд опустить в горячую воду, выложить заливное на тарелку, украсить зеленью и подавать.

Рулетики из малосоленой форели

На 8-10 рулетиков: 200 г филе малосоленой форели, 2 вареных яйца, 2-3 ст.ложки красной икры, 1/2 свежего огурца (50-70 г), 50 г мягкого плавленого сыра, 1 ч.ложка соевого соуса, 1/2 пучка зеленого лука, белый молотый перец - по вкусу, лимон.

1. Филе форели нарезать тонкими ломтиками.

2. Яйца и огурец нарезать мелкими кубиками, добавить икру, сыр, соевый соус, приправить перцем, тщательно перемешать.

3. На ломтики форели выложить по 1 ч.ложке начинки, свернуть рулетиками. Перевязать рулетики перьями зеленого лука, выложить на тарелку, украсить дольками лимона и подавать.

Советик
В начинку можно добавить 1/4 болгарского перца и 2-3 крабовые палочки, нарезанные мелкими кубиками.



Горбуша с кальмарами

1 кг мороженой горбуши, 2 ст.ложки соли, 1 ст.ложка сахара, растительное масло (около 1 стакана), 5-6 тушек кальмара.

1. Рыбу разморозить, но не совсем, чтобы ее было легче разделать. Нарезать небольшими ломтиками. Соль смешать с сахаром. В миску налить рафинированное масло.
2. Ломтик рыбы окунуть в масло, встряхнуть, чтобы удалить излишки, выложить на тарелку. Подобным образом выложить столько ломтиков, чтобы получился ровный слой. Посыпать сверху смесью соли с сахаром.
3. Далее укладывать остальные ломтики рыбы слоями, пересыпая их сухой смесью. Прикрыть сверху тарелкой или крышкой, убрать в холодильник на 1 сутки.
4. Через сутки кальмары ошпарить, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду на 2-3 минуты, откинуть на сито.
5. Остудить, нарезать кружочками, затем в каждый кружочек вложить по ломтику рыбы, сложить в контейнер.
6. Залить все маслом, оставшимся в тарелке от засолки рыбы, убрать в холодильник еще на сутки. Готовую закуску подавать с ломтиками лимона.



из рыбы и морепродуктов



Закуска «Рольмопс»

600-700 г соленой сельди, 2 соленых огурца, 3-4 ст.ложки растительного масла.
Для маринада: 1 фиолетовая луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан воды, 5 ст.ложек столового уксуса, 1-2 лавровых листа, 5-6 горошин черного перца, соль, сахар - по вкусу.

1. Приготовить маринад: морковь и корень петрушки очистить, нарезать тонкими кружочками, лук нашинковать тонкими кольцами, опустить все в кипящую воду, добавить лавровый лист, горошины перца, соль и сахар, довести до кипения, снять с огня, влить уксус, охладить.
2. Огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиками.
3. Сельдь почистить, выпотрошить, выложить тушки рыбы и молоки в отдельные емкости и вымочить в холодной воде 1-2 часа.
4. После рыбу разобрать на филе без кожи, удалить все косточки, на середину каждого филе положить по 2-3 ломтика соленого огурца и моркови из маринада.
5. Свернуть филе в рулетики, закрепить деревянной шпажкой, сложить в стеклянную банку.
6. С молок снять пленку, протереть через сито, заправить растительным маслом и смешать с маринадом.
7. Залить сельдь маринадом с молоками, закрыть банку пергаментом и завязать. Выдержать в холодильнике 6-8 дней.

Селедочные улитки

2-3 сельди, 1-2 маринованных огурца, 1 болгарский перец.
Для маринада: 2 ст.ложки соли, 1 ст.ложка сахара, 2-3 горошины душистого перца, 3-4 горошины черного перца, 1-2 лавровых листа.

1. Приготовить маринад: в 1/2 стакана воды растворить сахар и соль, добавить горошины перца, перемешать.
2. Сельдь тщательно промыть, обсушить, залить маринадом, накрыть крышкой и оставить мариноваться на сутки, периодически переворачивая рыбу, чтобы она со всех сторон полежала в рассоле.
3. После разделать сельдь на филе, нарезать по длине тонкими полосками. Огурец и болгарский перец нарезать брусочками.
4. На полоски сельди выложить брусочки огурца и перца, свернуть рулетиками, закрепить шпажками.
5. Выложить рулетики на тарелку, украсить зеленью, дольками лимона, кольцами лука.

Советик
Огурцы и болгарский перец можно заменить морковью по-корейски, морской капустой.





Канапе с соленой килькой

На 30-40 канапе: 350 г соленой кильки, 1/2 буханки ржаного хлеба, 100 г свежих огурцов, 100 г твердого сыра, по 1/2 болгарского перца желтого и красного цвета, 1/2 луковицы, 1 ч.ложка горчицы, 3-4 ст.ложки растительного масла, 1 банка маслин, зелень, лимон.

1. Почистить кильку: отрезать голову, выпотрошить, удалить хребет.
2. С хлеба срезать корочки, мякиш нарезать ломтиками толщиной 5 мм, из каждого ломтика вырезать формой кружочки, смазать их растительным маслом, смешанным с горчицей, и подсушить в нагретой до 180°С духовке 3-5 минут.
3. Огурцы нарезать кружочками. Болгарский перец и лук нашинковать соломкой, перемешать, заправить оставшимся горчичным маслом. Сыр нарезать ломтиками толщиной 2-3 мм, из каждого ломтика вырезать формой кружочки.
4. Собрать канапе:
1-й вариант: на рыбное филе выложить немного салата из перца и лука, свернуть рулетиком. На кружок хлеба выложить кружок огурца, рыбный рулет, закрепить шпажкой.
2-й вариант: на кружок хлеба выложить кружок сыра. На деревянную шпажку нанизать маслину, кильку и кружочек хлеба с сыром.
5. Канапе выложить на тарелку, украсить зеленью, дольками лимона.

Бутерброды с икрой

1/2 батона, 100 г сливочного масла, 1 пучок укропа, 1 свежий огурец, 2 яйца, 100 г красной икры, 50 г черной икры.

1. Батон нарезать ромбиками толщиной 5 мм, смазать каждый сливочным маслом.
2. Укроп мелко нашинковать, оставив несколько веточек для украшения. Огурец и вареные яйца нарезать кружочками.
3. Оформить бутерброды:
1-й вариант: ломтики хлеба обвалять в измельченном укропе, сверху выложить по кружку яйца и 1 ч.ложке красной икры.
2-й вариант: на кусочки хлеба выложить по кружку свежего огурца, 1 ч.ложке красной икры, украсить веточками укропа.
3-й вариант: на кусочки хлеба равномерно выложить черную и красную икру, украсить полоской сливочного масла.
4. Выложить бутерброды на тарелку на листья салата, украсить ломтиками лимона.





Тарталетки с морепродуктами

8 готовых тарталеток из сметанного теста, 2 вареных перепелиных яйца, 80-100 г консервированных крабов, майонез, креветки и икра (красная, мойвы, др.) для подачи, лимон и зелень для украшения.

1. С крабов слить жидкость, мясо мелко порубить, заправить майонезом, выложить получившуюся массу в тарталетки, заполняя их на 2/3.
2. В середину каждой тарталетки поместить четвертинку яйца, 1-2 вареные креветки, сделать ободок из икры.
3. Выложить тарталетки на тарелку, украсить зеленью и дольками лимона.

Советик
Для подачи морепродуктов и рыбных салатов можно приготовить тарталетки из сыра: 200 г твердого сыра натереть на мелкой терке, перемешать с 1-2 дольками чеснока, пропущенными через пресс, и 1 ч.ложкой крахмала. На смазанную маслом сковороду выложить 2 ст.ложки смеси, разровнять, чтобы получился блинчик, прогреть, пока сыр не расплавится, затем сразу же поместить на перевернутую кофейную или чайную чашку и прижать, чтобы придать форму. Можно также расплавить сыр в духовке при 180°С или в СВЧ-печи на средней мощности.

Канапе с малосоленой семгой



2 кусочка хлеба для сэндвичей, 50 г сливочного масла, 100 г малосоленой семги, 3-4 веточки укропа, 1-2 ч.ложки красной икры, 5 оливок.

1. Семгу нарезать тонкими ломтиками. Укроп промыть, обсушить, мелко порубить.
Кусочки хлеба смазать сливочным маслом.

2. На кусочек хлеба выложить половину ломтиков семги, накрыть вторым кусочком, посыпать укропом.

3. Нарезать приготовленный бутерброд на небольшие канапе. Верх украсить ломтиками семги, свернув их в виде розочек, красной икрой, оливками и зеленью.

Закусочный торт с сельдью из ржаного хлеба

На 6-8 порций: 1 круглый ржаной хлеб, 50 г горчицы, 10 г сливочного масла, 300 г филе сельди, 150 г майонеза, 2-3 вареных яйца, 1 пучок зеленого лука, томаты черри для украшения.

1. С хлеба срезать корочки, разрезать вдоль на ломтики толщиной 1,5 см. Смазать каждый горчицей и сливочным маслом, сверху уложить кусочки мелко нарезанной сельди.

2. Собрать торт, сложив куски хлеба друг на друга, смазать верх и бока майонезом. Посыпать измельченным яйцом и нашинкованным зеленым луком.

3. Поставить торт в холодильник на 1-1,5 часа. При подаче нарезать кусочками, украсить дольками помидоров, зеленью.



Тосты с тар-таром из семги

4 ломтика белого хлеба,100 г малосоленой семги, 1-2 огурца, 1/2 красной луковицы, 1/2 ч.ложки горчицы,1 ст.ложка лимонного сока, зелень петрушки, укропа и базилика, растительное масло, черный молотый перец, соль - по вкусу.

1. С ломтиков хлеба срезать корочки. Из мякиша с помощью формочек для печенья вырезать кружочки.

2. Сбрызнуть заготовки растительным маслом, подсушить в духовке при 180°С 3-5 минут.

3. Огурцы, семгу и луковицу нарезать мелкими кубиками, зелень промыть, обсушить, мелко порубить. Все соединить, сбрызнуть соком лимона, по вкусу посолить и поперчить, заправить растительным маслом, смешанным с горчицей.

4. На кружочек хлеба выложить по 1-2 ст.ложки тар-тара, украсить зеленью и подавать.

Словарик

Тар-тар - блюдо французского происхождения, изначально так назывался способ нарезки. Для приготовления тар-тара все продукты нарезают очень мелкими кубиками и приправляют соусом. Чаще всего тар-тар готовят из сырых продуктов, иногда используются маринованные или слабосоленые.

Закуска из курицы и арбуза

3 куриные грудки, 150-170 г сыра дор блю, 200-300 г мякоти арбуза, 3-4 ст.ложки оливкового масла, молотая куркума, соль, черный молотый перец - по вкусу, 2/3 стакана ананасового сока, 1/4 ч.ложки молотого имбиря, тыквенные семечки.

1. Грудки промыть, обсушить, натереть солью, молотой куркумой и перцем, побрызгать оливковым маслом (1-2 ст.ложки), выложить в смазанную форму и запекать в духовке при 180°С до готовности, 20-30 минут. Вынуть из духовке, оставить в форме.

2. Приготовить соус: оставшееся масло слегка взбить с имбирем и ананасовым соком, приправить по вкусу солью и молотым перцем.

3. Еще горячую курицу нарезать тонкими ломтиками, сложить в миску, полить соусом, оставить настаиваться, пока грудки остывают.

4. Сыр и арбуз нарезать небольшими ломтиками, выложить на блюдо. Сверху выложить ломтики курицы с маринадом, посыпать поджаренными тыквенными семечками и подавать.

Тарталетки с гусем

8 готовых песочных тарталеток, 250-300 г филе гуся, 50 г мелких шампиньонов, зелень, майонез, 1 ч.ложка белого сухого вина, соль - по вкусу, растительное масло для жаренья.

1. Оставить 8 целых шляпок грибов для украшения, остальные мелко нарезать и вместе с целыми шляпками обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить и поперчить. Шляпки вынуть.

2. Филе гуся обжарить на растительном масле до готовности, по вкусу посолить и поперчить, нарезать мелкими кубиками, выложить к грибам, добавить вино и немного майонеза, перемешать, обжарить 2-3 минуты, остудить.

3. В готовые тарталетки выложить начинку, украсить грибными шляпками и зеленью.

Вариант приготовления тарталеток

Замороженное масло натереть на крупной терке, порубить с просеянной мукой до состояния крошки, добавить соль и желтки, быстро замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 минут. Затем разделить на части, выложить в смазанные маслом формочки и руками распределить по дну и стенкам, формуя корзинки. Выпекать в духовке при 220°С до золотистого цвета. Вынуть из формочек, остудить.

Потребуется: 200 г сливочного масла, 3 желтка, соль - на кончике ножа, 300 г муки.



Коктейль с курицей и орехами

300 г куриного филе, 1/2 стакана орехов, 2 яблока, 100 г корня сельдерея, сок лимона, соль.
Для соуса: 100 мл натурального йогурта, 100 г майонеза, 1 ст.ложка горчицы, сок лимона, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Приготовить соус: йогурт соединить с майонезом, добавить горчицу и сок лимона, по вкусу посолить и поперчить, слегка взбить вилкой.
2. Куриное филе промыть, обсушить, натереть солью и приготовить на гриле или отварить в подсоленной воде до готовности.
3. Яблоки нарезать тонкими ломтиками, удалив сердцевину, сбрызнуть соком лимона. Орехи обжарить на сухой сковороде, крупно порубить, сбрызнуть соком лимона.
4. Сельдерей нарезать небольшими кусочками, пробланшировать в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, обсушить, сбрызнуть соком лимона.
5. В креманки или фужеры выложить слоями приготовленные продукты, полить сверху соусом и подавать.

Закусочный торт с курицей

На 6-8 порций: 4-6 готовых блинчиков по любому рецепту, 2 луковицы, 350 г рубленого куриного фарша, 200 г шампиньонов, 150 г моркови по-корейски, 200 г сметаны или майонеза, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу, маслины.

1. Лук нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, положить нарезанные ломтиками грибы, жарить еще 2-3 минуты.
2. После добавить фарш, по вкусу посолить и приправить перцем, жарить на слабом огне, накрыв крышкой, до готовности фарша.
3. Начинку слегка остудить, добавить морковь по-корейски, заправить сметаной, тщательно перемешать.
4. Собрать торт: сложить блинчики друг на друга, прослоив куриной начинкой, верх и бока смазать сметаной, украсить морковью по-корейски, зеленью и маслинами.

Тесто для блинчиков
Взбить миксером яйца с сахаром и солью, влить кислое молоко, перемешать. Всыпать муку, добавить сливочное масло и взбивать до получения однородной массы.
Потребуется: 2,5 стакана муки, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 3 стакана кислого молока или нежирного кефира, соль и сахар - по вкусу.



Куриный рулет с яйцами

2 куриные грудки (филе), 800 г говяжьего фарша, 16-20 вареных перепелиных яиц, 2 яичных белка, 2 ломтика белой булки, молоко, 1 крупная луковица, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки, 2 дольки чеснока, соль, черный молотый перец - по вкусу, растительное масло для жаренья.

1. Хлеб размочить в молоке, слегка отжать, выложить к говяжьему фаршу, перемешать, затем аккуратно ввести взбитые белки.
2. Лук, морковь и чеснок нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до готовности, остудить. Зелень промыть, обсушить, мелко порубить. Добавить все в фарш, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
3. Лист фольги смазать растительным маслом.
4. Куриное филе промыть, обсушить, нарезать тонкими пластинами, выложить на фольгу внахлест в виде прямоугольного пласта, слегка посыпать солью и молотым перцем.
5. Сверху равномерным слоем выложить приготовленный фарш, посередине, по длинной стороне, выложить целые очищенные перепелиные яйца.
6. С помощью фольги свернуть все плотно в рулет, обернуть фольгой, переложить на противень.
7. Запекать в духовке при 180°С 40-45 минут. За 10 минут до готовности фольгу развернуть, чтобы на рулете образовалась румяная корочка.

Фаршированные шампиньоны

10 шампиньонов, 1 небольшая луковицы, 1/4 болгарского перца, 150 г отварного куриного филе, 2-3 ст.ложки консервированной кукурузы, 50 г сыра, соль, черный молотый перец - по вкусу, растительное масло.

1. Шампиньоны промыть, обсушить, ножки отделить, шляпки по вкусу посолить и поперчить, смазать растительным маслом, выложить на противень и запекать в духовке при 180°С 5-7 минут
2. Ножки грибов, куриное филе, сладкий перец и лук нарезать мелкими кубиками.
3. Лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, выложить грибы и жарить 3-5 минут, добавить куриное филе, болгарский перец и кукурузу, жарить еще 2-3 минуты.
4. Шляпки грибов наполнить приготовленной начинкой, посыпать тертым сыром и запекать в духовке при прежней температуре до образования золотистой корочки.



Паштет из куриной печенки

350 г куриной печени, 100 г сырокопченого бекона в нарезке, 1 луковица, 1 морковь, 150 г куриного жира, 1/4 стакана молока, 1 вареное яйцо + 1 сырое яйцо, 1 ст.ложка коньяка, 5-7 лавровых листьев, соль, черный молотый перец, тертый мускатный орех - по вкусу, растительное масло.

1. Дно и стенки прямоугольной формы выстелить ломтиками бекона, укладывая их внахлест. Ломтики должны выступать за край формы на 2-3 см.
2. Печень промыть, залить молоком и оставить на 1 час, после выложить в сито, дать молоку стечь. Морковь и лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле до готовности. Вареное яйцо мелко порубить.
3. Куриный жир и печень по отдельности измельчить в блендере, затем соединить, добавить обжаренные овощи и сырой желток, перемешать. Добавить вареное яйцо и коньяк, приправить по вкусу солью, перцем и мускатным орехом, хорошо перемешать. Затем аккуратно подмешать взбитый в пену белок.
4. Выложить массу в форму, накрыть выступающими кончиками ломтиков бекона, сверху положить лавровые листья.
5. Накрыть форму фольгой, поставить в высокий противень, влить воды на 2-3 см от высоты формы. Выпекать в духовке при 190°С около 2 часов.
6. Форму с готовым паштетом вынуть из духовки, слить жир, сверху (фольгу не убирать) положить груз и оставить остывать при комнатной температуре на 2-2,5 часа.
7. После еще раз слить образовавшуюся жидкость, паштет выложить на тарелку, нарезать кусочками и подавать.

Энчиладос

10-12 тортилий, 500 г мякоти свинины, 6 красных перцев чили, 250 г домашнего сыра, 1 стакан 35%-ных сливок, зеленый лук, растительное масло для жаренья, соль.

1. Мякоть свинины отварить до готовности, остудить, нарезать небольшими кусочками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, по вкусу посолить.
2. Перцы чили обжарить на растительном масле до золотистого цвета, остудить, очистить от кожицы и семян, мякоть измельчить блендером. Влить в полученное пюре сливки, добавить половину сыра, тщательно взбить.
3. Перелить соус в сотейник, довести до кипения, по вкусу посолить и проварить 1-2 минуты.
4. Тортильи обжарить на растительном масле по 1 минуте с каждой стороны, смазать горячим соусом, выложить на половинку тортильи обжаренное мясо и свернуть пополам.
5. Выложить энчиладос на тарелку, полить остатками соуса, посыпать нашинкованным зеленым луком и измельченным перцем чили. Сверху выложить нарезанный небольшими кусочками оставшийся сыр и сразу подавать.



Окорок в клюквенном соусе

На 500 г варено-копченого окорока: 300 г шампиньонов, 3 ст.ложки клюквы, 4-5 ст.ложек красного сухого вина, 3-4 ст.ложки цитрусового сока, 1 ст.ложка соевого соуса, 1-2 ст.ложки сахара, 1 ч.ложка крахмала, сливочное и растительное масло, соль.

1. Ягоды перебрать, промыть, обсушить, протереть через сито, соединить с сахаром.
2. Грибы почистить, вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, обжарить на смеси сливочного и растительного масла до золотистого цвета, по вкусу посолить.
3. Влить 2/3 стакана горячей воды, довести до кипения, добавить вино, соевый соус и цитрусовый сок, выложить протертые ягоды, вновь довести до кипения, ввести крахмал, разведенный в 2 ст.ложках холодной воды. Варить на слабом огне, помешивая, до загустения соуса.
4. Окорок нарезать ломтиками, выложить в соус, прогреть под крышкой 3-5 минут и подавать.

Вариант приготовления окорока
Морковь, сельдерей и чеснок нарезать мелкими кубиками. Мясо промыть, нашпиговать нарезанными овощами, положить в сотейник. Залить водой и варить на слабом огне 1,5 часа. За 20 минут до окончания варки посолить.
Готовый окорок остудить, смазать оливковым маслом, приправить специями, обернуть полосками бекона и поставить запекаться в разогретую до 200°С духовку на 20 минут.
На 1 кг окорока - 1 морковь, 1 черешок сельдерея, 3-4 дольки чеснока, 50 г оливкового масла, соль, черный молотый перец - по вкусу, 150 г бекона.

Закусочный террин из фарша

На 4-6 порций: 500 г мясного фарша, 100 г твердого сыра, 1 сырое яйцо, 3 вареных яйца, 1-2 кусочка белого хлеба, 1/2 стакана молока, по 50 г маринованных шампиньонов и маслин, 100 г бекона в нарезке, соль, черный и красный молотый перец – по вкусу, зелень и томаты черри для украшения.

1. Белый хлеб залить молоком, оставить размачиваться на 10-15 минут.
2. В фарш добавить размоченный хлеб (вместе с молоком), яйцо и тертый на мелкой терке сыр, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
3. Прямоугольную форму смазать растительным маслом, выстелить ломтиками бекона, сверху уложить половину мясного фарша.
4. В середину по всей длине выложить целиком вареные яйца, маслины и грибы. Положить оставшийся фарш, разровнять, накрыть ломтиками бекона.
5. Форму покрыть фольгой, запекать террин в нагретой до 190°С духовке 35-40 минут, периодически сливая из формы выделяющийся мясной сок.
6. Готовый террин остудить, не вынимая из формы. При подаче нарезать ломтиками, выложить на тарелку, украсить зеленью и томатами черри.



Пряный такос с говядиной

10-12 тортилий с сыром, 500 г говяжьего фарша, 1 луковица, 1/4 стакана муки, 1 ст.ложка порошка чили, 1 ч.ложка соли, 1/2 ч.ложки сладкой паприки, 2-3 дольки чеснока, 150 г сыра чеддер, зелень сельдерея, петрушки или базилика - по вкусу.

1. Лук и чеснок нарезать мелкими кубиками, добавить в фарш, посыпать мукой, посолить, приправить чили и паприкой, тщательно перемешать,
2. Выложить фарш в разогретую сковороду, влить 1/2 стакана воды и тушить на среднем огне, помешивая, 7-10 минут, до готовности мяса.
3. Тортильи выложить на противень и поставить в нагретую до 180°С духовку на 3-5 минут, затем сверху положить приготовленную начинку, посыпать тертым на мелкой терке сыром, зеленью, сложить пополам и сразу подавать.

Буррито со свининой

На 1-2 порции: 3-4 тортильи, 300 г мякоти свинины, 1/4 банки консервированной кукурузы, 3-4 ст.ложки томатной пасты, 1/2 ч.ложки измельченной апельсиновой цедры, 1 стакан мясного бульона, 1/2 ч.ложки красного молотого перца, 2-3 дольки чеснока, растительное масло, паприка, соль - по вкусу, базилик.

1. Свинину промыть, обсушить, натереть солью, паприкой и измельченным чесноком, обернуть фольгой и запечь до готовности в нагретой до 180°С духовке. Остудить, нарезать тонкой соломкой.
2. В сотейник влить мясной бульон, добавить томатную пасту, цедру и красный молотый перец. Варить на слабом огне, пока соус не уварится наполовину. После добавить свинину и кукурузу.
3. По вкусу посолить и варить на слабом огне еще 5-7 минут, пока соус не загустеет. На лепешки выложить начинку, свернуть конвертиками, выложить на тарелку, посыпать измельченным базиликом.

Советик
Тортильи можно заменить тонким армянским лавашем. В качестве начинки можно также использовать запеченную индейку или курицу.

Рулетики из ветчины

На 4-6 порций: 300-350 г ветчины, 200 г сыра, 4-5 яиц, 1 долька чеснока, майонез.

1. Ветчину нарезать тонкими пластинами. Сыр и вареные яичные белки натереть на крупной терке, добавить измельченный чеснок, майонез, перемешать.
2. Выложить приготовленную массу на середину кусочков ветчины, завернуть рулетиком.
3. Вареные желтки натереть на мелкой терке. Края рулетиков обмакнуть сначала в майонез, затем в тертый желток.





Закуска с баклажанами и говядиной

200 г отварной говядины, 600 г баклажанов, 200 г болгарского перца, 2 помидора, сельдерей - по вкусу, растительное масло, соль, красный молотый перец, майонез.

1. Баклажан нарезать кружочками, посолить, оставить на 20 минут, затем промыть, слегка отжать, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки, по вкусу посолить и поперчить.
2. Помидоры нарезать дольками, сладкий перец - соломкой, сельдерей - тонкими ломтиками, все перемешать, по вкусу посолить и поперчить, побрызгать растительным маслом.
3. Выложить приготовленный салат на тарелку, чередуя с кружочками баклажанов, сверху разложить тонкие ломтики мяса. Подавать можно с майонезом или любым другим соусом по вкусу.

Вариант соуса
В 200 г сметаны добавить по вкусу пропущенный через пресс чеснок, измельченные грецкие орехи, нашинкованную зелень кинзы, приправить по вкусу солью и соком лимона, хорошо перемешать.

Закуска из баранины с орехами

400 г отварной баранины, по 1/2 пучка зелени укропа и зеленого лука.
Для соуса: 3 дольки чеснока, 3 ст.ложки измельченных ядер грецких орехов, 3 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сока лимона, 1 ч.ложка желатина, 1 ч.ложка сахара, соль - по вкусу.

1. Желатин залить 1/4 стакана холодной кипяченой воды и оставить на 20-30 минут, после распустить на водяной бане.
2. Орехи растолочь, добавить пропущенный через пресс чеснок, майонез, сахар, сок лимона и желатин, по вкусу посолить, тщательно перемешать.
3. Кусок отварной баранины залить соусом и поставить в холодильник на 1 час. При подаче нарезать мясо ломтиками, посыпать нашинкованной зеленью укропа и зеленого лука.



Мясной паштет с оливками

200 г отварной говядины, 100 г сливочного масла, 200 г куриной грудки, 100 г оливок без косточек, 3 яйца, 1 стакан молока, 3-4 маринованных зеленых перца, соль, черный молотый перец - по вкусу, мякиш 1 несладкой булки, сливочное масло.

1. Отварную говядину и куриную грудку нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле почти до готовности курицы, по вкусу посолить и поперчить.

2. Лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, выложить обжаренное мясо, влить немного воды и тушить на слабом огне 8-10 минут.

3. Перец нарезать тонкими полосками. Хлебный мякиш замочить в молоке, затем отжать, выложить в миску, добавить оливки и нарезанный перец, тщательно перемешать, ввести взбитые яйца.

4. Добавить к полученной смеси обжаренное мясо и 2-3 ст.ложки растопленного сливочного масла, тщательно перемешать.

5. Выложить в смазанную маслом прямоугольную форму, запекать в духовке при 180°С в течение 45-55 минут. Перед подачей остудить.

Рулет из говядины

800 г мякоти говядины, 100 г плавленого сыра, 2-3 дольки чеснока, 200 г консервированных грибов, 2 ст.ложки топленого масла, 1 морковь, 1 луковица, 400 мл бульона.
Для соуса: 1,5 ст.ложки муки, 150-200 г густых сливок, соевый соус.

1. Мясо промыть, обсушить, сделать глубокий поперечный надрез, раскрыть кусок, как книгу, в прямоугольный пласт, слегка отбить, по вкусу посолить и поперчить.

2. Сверху выложить сыр, посыпать тертым на мелкой терке чесноком, разложить грибы (предварительно обсушить).

3. Плотно свернуть в рулет, перевязать пищевой нитью, обжарить в глубоком сотейнике на растительном масле со всех сторон до румяной корочки.

4. Добавить нарезанные мелкими кубиками морковь и лук, влить половину бульона и тушить на слабом огне под крышкой до полной готовности, время от времени переворачивая рулет и поливая бульоном.

5. Рулет переложить на подогретое блюдо, а в сотейник влить оставшийся бульон и маринад от грибов, довести до кипения, процедить через сито, протирая овощи.

6. Вновь поставить на огонь, ввести подсушенную муку, влить сливки и соевый соус, проварить до загустения.

Подавать рулет, нарезав ломтиками и полив соусом.

из птицы и мяса





Теплая закуска с мясом

200 г листьев шпината, 250 г мякоти телятины, 2-3 вареные картофелины, 1 болгарский перец, 50 г маслин, 1/2 красной луковицы, 1/2 пучка зеленого лука, растительное масло для жаренья, 2 ст.ложки семян кунжута, 1 ст.ложка соевого соуса, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Мякоть телятины промыть, обсушить, нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле до полуготовности. Добавить нарезанный соломкой красный лук, соевый соус и горчицу, тушить на слабом огне 2-3 минуты.
2. После добавить нарезанный кубиками картофель и болгарский перец. По вкусу посолить и приправить перцем. Жарить на сильном огне 2-3 минуты, до готовности телятины.
3. Снять с огня, добавить листья шпината, нашинкованный зеленый лук и нарезанные колечками маслины, перемешать, по желанию сбрызнуть уксусом.
4. Выложить закуску на тарелку, посыпать семенами кунжута и украсить зеленью.





Язык в грибном соусе

1 говяжий язык, 2 небольшие луковицы, 200 г свежих или замороженных грибов, 100 г арахиса, 2 дольки чеснока, 200 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец - по вкусу, растительное масло для жаренья.
Для варки языка: 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 5-6 горошин черного перца, 1-2 лавровых листа, соль.

1. Язык промыть, залить водой, довести до кипения, снять накипь, убавить огонь до минимального и варить до готовности, 2-2,5 часа. За 30 минут до окончания варки добавить целые очищенные коренья, горошины перца и лавровые листы, по вкусу посолить.
2. Готовый язык облить холодной водой, очистить, нарезать мелкими кубиками, сложить в сотейник.
3. Лук нарезать тонкими кольцами, грибы - тонкими ломтиками, обжарить по отдельности на растительном масле до готовности.
4. На кусочки языка положить слой лука, затем слой грибов.
5. Орехи потолочь с чесноком, добавить майонез, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
6. Залить приготовленным соусом язык с луком и грибами, накрыть крышкой и потушить в духовке при 160°С 5-10 минут.



Канапе с ананасами, ветчиной и сыром

На 10-15 канапе: 150 г куриной ветчины, 100 г мягкого сливочного сыра, 1/2 стакана измельченных орехов кешью, 1/2 банки оливок, 1/2 банки консервированных ананасов, 1 болгарский перец, зелень и свежий огурец для украшения.

1. Куриную ветчину нарезать мелкими кубиками, смешать с сыром и орехами, сформовать из получившейся массы небольшие шарики, поместить в холодильник на 20-30 минут.

2. Консервированные ананасы и болгарский перец нарезать небольшими кусочками.

3. На шпажку нанизать оливку, по кусочку болгарского перца и ананаса, шарик из ветчины, кусочек ананаса.

4. Выложить канапе на тарелку, украсить зеленью, дольками свежего огурца, полосками болгарского перца, кружочками ананасов.

Советик

Ветчину можно заменить куриным мясом (отварным или жареным), предварительно измельчив его в блендере.

Сливочный сыр можно заменить плавленым сырком: натереть на мелкой терке и смешать с 1-2 ст.ложками майонеза, затем добавить ветчину с орехами и готовить далее по рецепту.

Горячие бутерброды с бужениной

1 багет, 2 помидора, 150 г буженины, 200 г шампиньонов, 1 болгарский перец, 4 ст.ложки консервированной кукурузы,100 г твердого сыра, 4 ст.ложки майонеза, растительное масло, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Грибы и болгарский перец нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле до готовности. Остудить.

2. Смешать с кукурузой и тертым на мелкой терке сыром, заправить майонезом.

3. Помидоры нарезать кружочками, буженину - тонкими ломтиками, багет - кусочками.

4. На кусочки хлеба положить по кружочку помидора и ломтику буженины, сверху выложить грибную начинку и запекать в духовке при 180°С до румяной корочки.





Закусочные рулетики с ветчиной

Для теста: 2,5 стакана муки, 5 яиц, 50 г сливочного масла, 3 стакана кислого молока или нежирного кефира, соль и сахар - по вкусу, растительное масло для жаренья.
Для начинки: 200 г ветчины, 1 огурец, 1/2 банки маслин, зеленый лук, 1 болгарский перец, 100 г майонеза, соль, специи - по вкусу.

1. Яйца взбить с сахаром и солью, влить кислое молоко, перемешать. Всыпать муку, добавить растопленное сливочное масло и взбивать до получения однородной массы.
2. На раскаленной сковороде, смазанной маслом, испечь блинчики.
3. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, огурцы и сладкий перец - брусочками или полосками, маслины - кружочками, перья лука промыть, обсушить, нарезать кусочками длиной 8-10 см.
4. Блины смазать майонезом, выложить на каждый ломтики ветчины, полоски огурца и болгарского перца, перышки зеленого лука, маслины. Свернуть в рулетики.
5. Нарезать рулетики небольшими кусочками, выложить на тарелку, украсить зеленью и подавать.

Канапе с сыром и ветчиной

300 г сыра, 300 г ветчины, 2 огурца, 150 г томатов черри, по 1/2 банки маслин и оливок без косточек.

1. Сыр и ветчину нарезать кубиками, огурцы - тонкими кружочками. Томаты черри разрезать пополам.
2. На шпажку нанизать кубик ветчины, половинку черри, затем кубик сыра, кружок огурца.
3. Скрепить шпажкой, кончик которой украсить маслиной.

Варианты закуски
Нарезать кубиками 100 г ветчины,100 г сыра, 1 болгарский перец, 1 свежий огурец и 100 г маринованных корнишонов. Томаты черри разрезать на половинки. Нанизать подготовленные продукты на шпажки, чередуя с маленькими маринованными грибочками. Выложить на тарелку, посыпать нашинкованной зеленью.
100 г белого хлеба нарезать ломтиками, смазать сливочным маслом, затем разрезать на маленькие канапе. Сыр (100 г) нарезать кусочками по размеру хлебных основ, положить сверху. На шпажку нанизать ягоду винограда и закрепить на канапе.



Розетки из сыра

400 г сыра, 200 г шпрот в масле или шпротного паштета, 150 г сливочного масла, 1 маринованный огурец, листья салата и зелень укропа.

1. Сыр нарезать тонкими пластинами, затем из них с помощью стакана вырезать кружочки.
2. Шпроты выложить в глубокую посуду, размять с размягченным сливочным маслом до получения однородной массы.
3. На половину кружков сыра положить немного шпротной смеси, разровнять ложкой, выложить их на блюдо, выстланное листьями салата.
4. Сверху положить оставшиеся кружки. Украсить розетки паштетом, дольками огурца и зеленью укропа.

Советик
Чтобы сырные розетки дольше сохраняли форму, лучше брать твердые и нежирные сорта сыра - пармезан, голландский и др.

Закуска в сыре

На 3-4 порции: 3-4 свежих огурца, 200 г крабовых палочек, 150 г мраморного сыра, 1 большая долька чеснока, майонез, зелень.

1. Нарезать тонкими ломтиками 1/3 сыра, оставшуюся часть натереть на крупной терке.
2. Огурцы очистить от кожицы, нарезать мелкой соломкой. Крабовые палочки нарезать мелкими кубиками. Чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой терке.
3. Подготовленные продукты соединить, добавить тертый сыр, заправить майонезом, перемешать. По желанию приправить солью и розовым молотым перцем.
4. Ломтики сыра свернуть уголком, скрепить шпажками, выложить в получившиеся кулечки салат.
5. Уложить кулечки с сыром на тарелку, украсить зеленью и подавать.

варианты начинки
1-2 свежих огурца, 200 г отварного куриного филе и 1 болгарский перец нарезать мелкими кубиками, все перемешать, соединить с тертым на мелкой терке сыром (2/3 нормы) и консервированной кукурузой (3-4 ст.ложки), заправить майонезом, смешанным с аджикой (по вкусу).
2-3 груши очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать мелкими кубиками, 4-5 вареных яиц натереть на крупной терке или нарезать мелкими кубиками, соединить, добавить 100 г мягкого плавленого сыра, заправить майонезом, смешанным со сметаной (1:1), хорошо перемешать.





Сырные шарики с арахисом

250 г сыра мягких сортов, 50 г арахиса, молотая паприка, соль, черный молотый перец.

1. Сыр натереть на мелкой терке, приправить по вкусу солью, перцем и паприкой.
2. Из полученной массы сформовать шарики, обвалять в измельченном арахисе. Подавать закуску охлажденной.

Сырное кольцо с грибами

1 кг сыра (адыгейский или сулугуни), 400 г маринованных опят, 200 г сливочного масла, 1 ч.ложка растительного масла, 1 стакан сливок, 2 пучка зеленого лука, зелень кинзы и петрушки, соль, красный молотый перец - по вкусу.

1. Сыр натереть на мелкой терке, добавить сливки и размягченное сливочное масло, по вкусу посолить и поперчить, взбить массу миксером до пышной консистенции.
2. Зелень петрушки и кинзы, зеленый лук промыть, обсушить, мелко порубить, подмешать в сырную массу.
3. Кольцевую форму смазать растительным маслом, наполнить сырной массой, убрать в холодильник на 2 часа.
4. При подаче выложить сырное кольцо на блюдо, в центр положить маринованные грибы, украсить зеленью.



Советик
Для пикантности в сырную массу можно добавить нарезанные мелкими кубиками каперсы или оливки, пропущенный через пресс чеснок.



Фондю с сыром гауда и вином

1-2 дольки чеснока, по 200 г твердого сыра и мягкого сыра гауда, 2 стакана белого сухого вина, 2 ст.ложки лимонного сока, 1 ст.ложка крахмала, 2-3 ст.ложки водки, черный и белый молотый перец - по вкусу.
Для подачи: куриное мясо, ветчина, маринованные шампиньоны, свежие овощи - по вкусу.

1. Чеснок разрезать пополам, натереть им стенки и дно емкости для фондю, влить вино и прогреть его на плите.
2. Добавить лимонный сок, помешивая, всыпать тертый на крупной терке твердый сыр, затем добавить тертый мягкий сыр и варить на слабом огне, постоянно помешивая, до полного расплавления.
3. После добавить разведенный в водке крахмал и варить, помешивая, 1-2 минуты, до загустения.
4. Емкость поставить на горелку и держать на слабом огне. К фондю подать отварное куриное мясо, ломтики ветчины, маринованные шампиньоны, нарезанные ломтиками свежие овощи.

Рулет с семгой и зеленью

100 г твердого сыра, 300 г малосоленой семги, 1 небольшой пучок зелени укропа.

1. Сыр натереть на мелкой терке, зелень мелко порубить, все перемешать, выложить в кастрюлю и поставить на водяную баню. Нагревать, пока сыр не расплавится.
2. Сырную массу выложить между двумя слоями пленки и раскатать скалкой в тонкий пласт. Рыбу тонко нарезать, выложить на пласт сыра и свернуть в рулет.
3. Положить рулет под легкий пресс, охладить в холодильнике и нарезать порционными кусочками. При подаче украсить свежей зеленью.

Закуска сырная с лимоном

100 г твердого сыра, 2 лимона, 3 ст.ложки майонеза, листья салата, зелень, свежие овощи.

1. Сыр натереть на крупной терке, добавить майонез, тщательно перемешать. Лимоны очистить от кожуры, мякоть нарезать тонкими кружочками, выложить на тарелку на листья салата.
2. На каждый кружочек лимона положить сырную массу, посыпать нашинкованной зеленью укропа, петрушки или зеленого лука, украсить дольками свежих овощей и подавать.





Яйца под зеленым соусом

На 1 порцию: 2 вареных яйца, 100 г листьев салата, 1 ст.ложка майонеза, зелень петрушки - по вкусу.

1. Яйца отварить, очистить, одно яйцо разрезать на 4 части.
2. Второе яйцо разрезать пополам, затем одну из половинок разрезать еще раз пополам.
3. Приготовить соус: листья салата промыть, обсушить, нарезать кусочками, выложить в чашу блендера, добавить майонез, взбить до получения однородной массы светло-салатового цвета.
4. Половинку яйца положить в центр тарелки, вокруг разложить четвертинки яиц, полить соусом и украсить петрушкой.

Яйца, фаршированные зеленью

4 яйца, 1/4 пучка зелени укропа, 2 ст.ложки растительного масла, 1 ст.ложка сока лимона, соль - по вкусу.

1. Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки.
2. Желтки раскрошить, смешать с укропом, полить соком лимона и растительным маслом, по вкусу посолить, тщательно перемешать.
3. Наполнить половинки яиц приготовленной начинкой, выложить на тарелку на листья салата, украсить кружочками свежих помидоров и зеленью.

Закусочный пирог из зелени

Для основы: 300 г листьев молодой зелени (шпинат, щавель, сныть), по 1/2 пучка зелени укропа, петрушки и базилика, 2 яйца, 3-4 ст.ложки муки, панировочные сухари, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.
Для начинки: 200 г сулугуни (козьего сыра или брынзы), 250 г томатов черри, 1/2 банки маслин.

1. Творог протереть через сито, взбить с яйцами. Зелень перебрать, промыть, измельчить блендером, смешать с творогом, по вкусу посолить и приправить перцем. Всыпать муку, тщательно вымешать.
2. Противень смазать растительным маслом, присыпать сухарями, выложить творожную массу ровным слоем толщиной 2-3 см, присыпать панировочными сухарями и выпекать в нагретой до 180°C духовке 20-30 минут.
3. Сыр нарезать кубиками. Томаты черри разрезать на 4 части. Маслины нарезать кружочками.
4. На выпеченный корж разложить сыр, маслины и томаты черри, запекать при прежней температуре еще 5-7 минут.
5. При подаче нарезать пирог кусочками, украсить зеленью.



Яичный рулет со сладким перцем

Для теста: 4 яйца, 1/2 стакана сливок, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени укропа и петрушки, 50 г твердого сыра, 2 ст.ложки сливочного масла, 1 ст.ложка муки, соль, черный молотый перец - по вкусу.
Для начинки: 150 г творожного сыра, 1 сладкий перец, 50 г консервированных грибов, 1/2 пучка зеленого лука, листья базилика, растительное масло, семена кунжута.



1. Сливочное масло растопить, всыпать муку и греть на слабом огне, постоянно помешивая, 1 минуту, влить сливки, прогреть почти до закипания, снять с огня, немного остудить, добавить, постоянно перемешивая, тертый на мелкой терке сыр, нашинкованную зелень и яичные желтки, по вкусу посолить и поперчить.
2. Белки взбить в пену и аккуратно подмешать в тесто.
3. Противень смазать маслом, вылить ровным слоем яичное тесто, разровнять и выпекать в духовке при 180°С 12-15 минут, до готовности.
4. Готовый корж вынуть, накрыть листом бумаги для выпечки и оставить на 10-15 минут.
5. Перец хорошо вымыть, обсушить, смазать растительным маслом, выложить на решетку, запекать в духовке при 180°С 15 минут, затем переложить в полиэтиленовый пакет, подержать 1-2 минуты, очистить от кожицы, нарезать полосками.
6. Зеленый лук промыть, обсушить, нашинковать тонкими колечками, листочки базилика промыть, обсушить, мелко порубить, опята нарезать мелкими кусочками.
7. Сыр взбить, добавить грибы и зелень, обжаренный кунжут (1-2 ст.ложки), по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
8. Остывший яичный корж смазать приготовленной смесью, сверху разложить полоски перца, свернуть все плотно в рулет.
9. Завернуть в фольгу, убрать в холодильник на 1 час, при подаче нарезать ломтиками, украсить зеленью и свежими овощами.

Сырно-творожная закуска

На 4 порции: 300 г творога, 150 г мягкого плавленого сыра, по 1/2 пучка укропа и петрушки, 1/2 банки оливок, панировочные сухари, соль, красный молотый перец - по вкусу, зелень и свежие овощи для украшения.

1. Творог растереть с сыром, по вкусу посолить и поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Всыпать столько панировочных сухарей, чтобы получилась плотная густая масса.
2. Сформовать небольшие шарики, в середину каждого вложить по 1 оливке. Поставить закуску на 1-1,5 часа в холодильник. При подаче украсить зеленью и дольками свежих овощей.

вариант закуски
300 г твердого сыра натереть на мелкой терке, 2 корнишона, 2-3 маслины и 1-2 дольки чеснока нарезать мелкими кубиками, подготовленные продукты соединить, заправить майонезом (80-100 г), смешанным с томатным соусом (1 ст.ложка), хорошо перемешать. Из получившейся массы сформовать шарики, в середину каждого вложить по 1 оливке или по ядру грецкого ореха. Закуску охладить и подавать, украсив зеленью и дольками свежих овощей.

Классический «Цезарь»

По 50 г листьев салата лолло-россо и романо, 100 г томатов черри, твердый сыр, 10 мл оливкового масла, 3-4 перышка шнитт-лука, белый хлеб, оливковое масло для жаренья.
Для соуса: 1 желток, 1/4 ч.ложки горчицы, 100 мл оливкового масла, 1 долька чеснока, соль, черный молотый перец - по вкусу.



1. Приготовить соус: желток, горчицу и растительное масло растереть до однородности, добавить пропущенный через пресс чеснок, по вкусу посолить и поперчить, взбить.
2. Приготовить гренки: с ломтиков хлеба срезать корочки, мякиш нарезать кубиками и обжарить на оливковом масле до золотистого цвета.
3. Томаты черри разрезать пополам. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки.
4. Смешать листья салата, черри и гренки, полить соусом, перемешать и выложить горкой на тарелку. Сверху посыпать тертым сыром и нашинкованным шнитт-луком.

Огурцы с ветчиной

3-4 салатных огурца, 100 г ветчины, 50 г твердого сыра, 2 ст.ложки оливок, 2-3 ст.ложки майонеза, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Огурцы вымыть, обсушить, разрезать вдоль пополам, ложкой вынуть мякоть и нарезать ее мелкими кубиками.
2. Ветчину и оливки нарезать тонкой соломкой, сыр натереть на мелкой терке. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.
3. Наполнить огуречные лодочки начинкой, украсить зеленью.

Помидоры с жульеном из языка

5-6 небольших помидоров, 200 г отварного языка, 1 луковица, 50 г мягкого плавленого сыра, 3-4 ст.ложки 10%-ных сливок, 50 г твердого сыра, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушки, ложкой вынуть мякоть.
2. Лук нашинковать соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, выложить нарезанный соломкой язык, жарить еще 2-3 минуты. Затем добавить мягкий сыр и сливки, проварить на слабом огне до полного расплавления сыра. По вкусу посолить и приправить перцем.
3. Начинить помидоры приготовленным жульеном, посыпать тертым сыром. Выложить на смазанный растительным маслом противень и запекать в нагретой до 190°С духовке 5-7 минут. При подаче украсить зеленью.
Отварной язык можно заменить отварной говядиной или курицей.

Фаршированный лук

8-10 красных луковиц, 1/2 стакана смеси 4 видов риса, 50-70 г сыровяленой ветчины, 1-2 ст.ложки изюма, тертая цедра, соль, черный молотый перец - по вкусу, оливковое масло для жаренья.

1. С неочищенных луковиц срезать верхушку и донышко, выложить в сотейник, залить кипящей подсоленной водой и варить на слабом огне 10 минут.
2. Луковицы выложить в сито, отвар процедить. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, остудить.
3. С обсохших и остывших луковиц удалить верхний слой, специальной выемкой вынуть сердцевину, оставляя стенки толщиной 5-7 мм. Ветчину и сердцевину луковиц нарезать мелкими кубиками. Изюм промыть, обсушить, цедру натереть на мелкой терке. Измельченный лук обжарить на оливковом масле 2-3 минуты, добавить ветчину и обжаривать, помешивая, 1-2 минуты. После положить изюм и цедру, по вкусу посолить и поперчить, хорошо перемешать.
4. Приготовленной начинкой наполнить луковые чашечки, переложить в форму, залить до половины процеженным отваром. Накрыть форму фольгой и запекать в духовке при 180°С 40-50 минут, до мягкости.

Вариант начинки
Грецкие орехи и чеснок истолочь, добавить нашинкованную зелень кинзы, петрушки, укропа и базилика, гранатовый сок, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно вымешать. Лук с такой начинкой тушить 10-15 минут или можно обойтись без тушения, только бланшированием луковиц.
Потребуется: 2/3 стакана ядер грецких орехов, 2-3 ст.ложки гранатового сока, 1-2 дольки чеснока, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени кинзы, базилика, петрушки и укропа, красный молотый перец, соль - по вкусу.

Запеченный картофель

4-5 картофелин, 1/4 стакана растительного масла, соль - по вкусу.
Для соуса: 1 свежий огурец, по 1 ст.ложке нашинкованной зелени укропа, петрушки и зеленого лука, 3-4 ст.ложки майонеза, 2 ст.ложки сметаны, черный молотый перец.

1. Картофель тщательно вымыть, нарезать кружочками толщиной 5 мм, залить горячей подсоленной водой, довести до кипения и проварить 2-3 минуты, после откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.
2. Противень смазать растительным маслом, выложить кружочки картофеля в один слой, полить оставшимся растительным маслом и запекать в нагретой до 180°С духовке до готовности.
3. Приготовить соус: огурец очистить от кожицы, мякоть натереть на мелкой терке, майонез смешать со сметаной, добавить мякоть огурца и зелень, по вкусу посолить и приправить перцем, тщательно перемешать.
4. Картофель и соус выложить на тарелку на листья салата и украсить зеленью.





Томатно-грибное фондю

200 г грибов, 1/2 луковицы, 1 ст.ложка сливочного масла, 2-3 ст.ложки томатной пасты, 1/2 стакана томатного сока, 300 г твердого острого сыра, 1 стакан белого сухого вина, 2 ст.ложки муки, соль, черный и красный молотый перец, молотый розмарин - по вкусу.
Для подачи: свежие, отварные и консервированные овощи - по вкусу, сухарики из белого и ржаного хлеба

1. Грибы и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на сливочном масле до готовности, добавить томатную пасту и сок, потушить на слабом огне 3-5 минут, после взбить в блендере, протереть через сито.
2. В емкость для фондю влить томатный соус, прогреть, помешивая, добавить тертый на крупной терке сыр и проварить на слабом огне до полного его растворения. После добавить разведенную в вине муку, по вкусу посолить, приправить перцем и розмарином, проварить на слабом огне до загустения.
3. Переставить на горелку и держать на слабом огне. К фондю подать нарезанные ломтиками свежие, отварные, консервированные овощи, сухарики из белого и ржаного хлеба.

Сырно-томатное фондю

300 г помидоров в собственном соку, 400 г твердого острого сыра, 1,5 стакана 10%-ных сливок, 1-2 дольки чеснока, 2 ч.ложки муки, соль, черный и красный молотый перец, молотый кориандр - по вкусу.
Для подачи: баклажаны, цуккини, болгарский перец, грибы.

1. Помидоры вместе с соком переложить в чашу блендера, добавить чеснок, измельчить, после протереть через сито.
2. Перелить получившееся пюре в емкость для фондю и прогреть на плите.
3. Помешивая, добавить тертый на крупной терке сыр и варить на слабом огне до полного расплавления сыра. После добавить разведенную в сливках муку, по вкусу посолить, приправить перцем и кориандром и варить на слабом огне до загустения, не давая соусу закипеть.
4. Переставить емкость на горелку и держать на слабом огне.
5. К фондю подать обжаренные на растительном масле ломтики баклажана, цуккини, грибов и болгарского перца.



Фаршированная закуска

5 помидоров, 100 г очищенных вареных креветок, 100 г отварной баранины, 5 яиц, 1 вареная морковь, 1 огурец, 1 красный сладкий перец, 5 шт. редиса, 5-6 маслин, 1 ломтик белого хлеба, 1/4 стакан молока, 2 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка оливкового масла, листья салата, зелень кинзы, укропа или петрушки, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Яйца отварить, остудить, очистить, разрезать пополам, отделить желтки от белков.
2. С ломтика хлеба срезать корочку, мякиш размочить в молоке, отжать. Зелень кинзы промыть, обсушить, мелко нарезать, маслины измельчить.
3. Желтки яиц растереть с размоченным хлебом, добавить зелень и маслины, по вкусу посолить и поперчить, тщательно перемешать. Приготовленным фаршем наполнить половинки белков.
4. Помидоры разрезать поперек пополам, ложкой вынуть мякоть. Перец, морковь, огурец, редис, креветки и мясо нарезать мелкими кубиками, соединить, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом, смешанным с оливковым маслом.
5. Приготовленной начинкой наполнить половинки помидоров.
6. На тарелку на листья салата выложить фаршированные половинки помидоров и яиц, украсить зеленью и подавать.

Вариант начинки для яиц
Кальмары ошпарить кипятком, очистить, отварить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты, охладить, нарезать мелкими кубиками. Смешать с измельченной зеленью, приправить по вкусу солью, заправить майонезом. Заполнить получившейся начинкой половинки яиц, сверху уложить по креветке.
Потребуется: 180 г кальмаров, 10 отварных или маринованных креветок, 2-3 ст.ложки майонеза, зелень, соль.

Острая закуска из болгарского перца

3-4 стручка болгарского перца разного цвета, 1 красная луковица, 1 ст.ложка 9%-ного уксуса, 50 г оливкового масла, 2-3 дольки чеснока, 2-3 веточки базилика, по 1/2 пучка укропа и петрушки, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Болгарский перец вымыть, выложить на противень, запечь в нагретой до 180°С духовке до мягкости. После очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками.
2. Лук нашинковать кольцами, сбрызнуть уксусом, оставить на 10-15 минут. Чеснок и зелень измельчить, добавить оливковое масло, тщательно перемешать.
3. Соединить подготовленные продукты, по вкусу посолить и приправить перцем. Переложить в контейнер, накрыть крышкой. Поместить в холодильник на 2-3 часа для маринования. При подаче украсить зеленью.





Закуска из хрустящих кабачков

На 8-10 канапе: 1-2 молодых кабачка, 1-2 помидора, 2-3 плавленых сырка, 1/2 стручка болгарского перца, по 3-4 веточки петрушки и базилика, 1-2 дольки чеснока, 50 г майонеза, 2 ст.ложки соевого соуса, манная крупа, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Кабачки тщательно вымыть, нарезать тонкими кружочками. Сбрызнуть соевым соусом, приправить перцем, оставить мариноваться на 15-20 минут. После обвалять в манной крупе, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Выложить на салфетку, чтобы удалить лишнее масло.

2. Приготовить соус: помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу. Сыр, мякоть помидоров и болгарский перец нарезать мелкими кубиками. Добавить измельченную зелень и чеснок, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.

3. На кружок обжаренного кабачка выложить начинку, накрыть вторым кружком. Слои повторить 2-4 раза, закрепить шпажкой.

4. Выложить канапе на тарелку, украсить зеленью, дольками огурца, томатами черри.

Рисовые блинчики с овощами и зеленью

8-10 рисовых блинчиков, 250 г смеси из листьев молодой зелени (шпинат, сныть, сельдерей, укроп, петрушка, кинза, кислица, зеленый лук или салатный микс), 1 свежий огурец, 1 болгарский перец, 1/2 пучка редиса, 1 ст.ложка винного уксуса, 1-2 ст.ложки соевого соуса, 2-3 ст.ложки оливкового масла, соль, черный и красный молотый перец - по вкусу.

1. Зелень промыть, обсушить, мелко нарезать.

2. Огурец, болгарский перец и редис нарезать тонкой соломкой или натереть на корейской терке, соединить с зеленью, сбрызнуть уксусом и соевым соусом, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить растительным маслом.

3. Тщательно перемешать и оставить мариноваться на 20-30 минут.

4. Рисовые блинчики опустить на 10-15 секунд в холодную воду, выложить на доску.

5. На каждый блинчик положить по 2-3 ст.ложки начинки, свернуть трубочкой. Трубочки разрезать наискосок пополам, выложить на тарелку, украсить зеленью и подавать. Отдельно подавать соевый соус.



«Башенки» из овощей с сыром

1 цуккини, 1 баклажан, 2-3 помидора, 2 вареных яйца, 1 маринованный болгарский перец (можно заменить печеным), 1/4 пучка зелени укропа, 100 г сыра, 2-3 ст.ложки майонеза, растительное масло для жаренья, соль, черный и красный молотый перец.

1. Цуккини и баклажан нарезать кружочками толщиной 3-5 мм, обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистого цвета, выложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Помидоры нарезать кружочками.
2. Приготовить начинку: яйца натереть на мелкой терке, смешать с мелко нарезанным перцем и зеленью, добавить половину тертого на мелкой терке сыра, по вкусу посолить и приправить перцем, заправить майонезом.
3. Собрать башенки, выложив друг на друга кружочки баклажана, цуккини и помидоров, прослоив начинкой.
4. Переложить закуску на противень, смазанный растительным маслом, посыпать оставшимся тертым сыром и запекать в нагретой до 180°С духовке 5-7 минут. При подаче украсить зеленью.

Салатные трубочки

2-3 пучка листового салата с широкими листьями, 1 крупный помидор, 1 огурец, 1 пачка крабовых палочек, по 1/2 пучка зелени укропа и петрушки, 3 яйца, 150 г майонеза, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Помидор и огурец нарезать тонкими ломтиками. Крабовые палочки и вареные яйца натереть на крупной терке. Зелень петрушки и укропа перебрать, промыть, мелко порубить.
2. Подготовленные продукты соединить, по вкусу посолить и поперчить, заправить майонезом.
3. Листья салата перебрать, промыть, обсушить. На каждый лист выложить по 2-3 ч.ложки начинки, свернуть в трубочки. Выложить салатные трубочки на тарелку, украсить зеленью, томатами черри.

Луковые кольца фри

300 г крупного репчатого лука, 50 г муки, 2 яйца, 200 г растительного масла, соль, паприка, хмели-сунели, черный молотый перец, зелень.

1. Яйца взбить, добавив по вкусу соль и специи.
2. Луковицы нарезать кольцами толщиной 3-5 мм, запанировать в муке, затем окунуть во взбитые яйца и вновь запанировать в муке.
3. Обжарить кольца в разогретом растительном масле со всех сторон до румяной корочки.
4. Готовые кольца уложить на салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Лук фри можно подавать как гарнир к мясным блюдам и как закуску к пиву.





Рулетики из окорока с грушами

2 спелые сладкие груши, 16 тонких полосок копченого окорока, 1 ч.ложка меда, 2-3 ч.ложки оливкового масла, 1 ч.ложка лимонного сока, щепотка розового молотого перца.

1. Мед соединить с лимонным соком, оливковым маслом и молотым перцем, тщательно перемешать.
2. Груши вымыть, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить сердцевину. После каждую половинку разрезать вдоль на 4 ломтика.
3. Ломтики груш смазать приготовленным медовым соусом, обернуть полосками окорока. Выложить на тарелку, украсить зеленью и подавать.

советик
Копченый окорок можно заменить беконом и запечь рулетики в духовке при 180°С 5-7 минут. Также в бекон или окорок можно завернуть ломтики дыни, сладких яблок, манго или персиков.

Бутерброды с мандаринами, яблоком и изюмом

100 г белого хлеба, 1 яблоко, 1 мандарин, сливочное масло, изюм, листочки рукколы.

1. Листья салата промыть, обсушить. Мандарин очистить от кожицы и белых пленок, удалить семечки.
2. Яблоко по желанию очистить от кожицы, удалить сердцевину, мякоть нарезать тонкими ломтиками. Изюм промыть, обсушить, по желанию предварительно распарить.
3. Хлеб нарезать тонкими ломтиками, смазать сливочным маслом.
4. На край положить листик зеленого салата, на него - дольки яблока и мандарина, рядом - изюм.



Фруктовые шпажки, запеченные на гриле

3-4 банана, 1 банка консервированных персиков, 4-5 ст.ложек меда, 1 ст.ложка коньяка, тертый мускатный орех, молотая корица - по вкусу.

1. Бананы очистить, нарезать кусочками по 2-3 см. С персиков слить сироп, обсушить, нарезать кусочками.
2. Мед прогреть, добавить коньяк, приправить тертым мускатным орехом и корицей. Проварить на слабом огне 1-2 минуты.
3. Фрукты нанизать на шпажки, смазать приготовленным соусом, выложить на решетку и запечь на гриле до золотистого цвета.
4. Выложить шпажки на тарелку, полить оставшимся соусом, украсить мятой.

советик
По желанию перед запеканием шпажки можно посыпать тертым десертным сыром.

Закуска с апельсином



500 г цветной капусты, 2 апельсина, 100 г винограда, 1/2 лимона, 200 г йогурта, 1 ст.ложка горчицы, соль, черный молотый перец - по вкусу.

1. Цветную капусту отварить в подсоленной воде, разобрать на небольшие соцветия.

2. Апельсин разобрать на дольки, нарезать их кусочками, сок собрать и смешать с соком лимона, добавить йогурт и горчицу.

3. В креманки выложить цветную капусту, дольки апельсина, виноград. Полить приготовленным соусом.

Канапе с копченой грудинкой

2-4 ломтика белого хлеба для тостов, 100 г копченой грудинки, 1 зеленое яблоко, 1/4 банки оливок, 1 ст.ложка лимонного сока, зелень.

1. С ломтиков хлеба срезать корочки, мякиш нарезать ровными квадратиками.

2. Грудинку нарезать тонкими ломтиками. Яблоко разрезать пополам, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками, сбрызнуть лимонным соком.

3. На шпажку, чередуя, нанизать оливку, ломтики грудинки, квадратики хлеба и дольки яблок. Выложить канапе на тарелку, украсить зеленью.

Советик

Канапе будут вкуснее и пикантнее, если квадратики хлеба сбрызнуть оливковым маслом, соусом песто и подсушить в нагретой до 180°С духовке до золотистого цвета.

Канапе с карбонатом и грушами

На 10-12 канапе: 1 свежая груша, 150-200 г карбоната, 1/2 болгарского перца, 5-6 ломтиков батона, 1 ч.ложка меда, 2-3 ст.ложки растительного масла, 5-6 маслин, зелень.

1. С ломтиков батона срезать корочки, мякиш нарезать равными квадратиками со стороной 2-3 см или с помощью круглой формы для печенья вырезать кружочки.

2. Смазать кусочки хлеба растительным маслом, смешанным с медом, выложить на противень и подсушить в нагретой до 180°С духовке до золотистого цвета.

3. Карбонат нарезать тонкими ломтиками, болгарский перец - полосками. Грушу очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать брусочками.

4. На ломтик карбоната выложить по полоске болгарского перца и брусочку груши, свернуть рулетиком.

5. На шпажку нанизать половинку маслины, рулетик из карбоната, кусочек хлеба. Канапе выложить на тарелку, украсить зеленью.

Закуска в половинках яблока

4 яблока, 130-150 г твердого сыра, 1 лимон, 6-8 ядер грецких орехов, 2-3 ст.ложки майонеза, 1 ст.ложка сметаны, соль, черный молотый перец - по вкусу, зелень.

1. Яблоки вымыть, разрезать пополам, вырезать сердцевину и мякоть, оставив стенки толщиной 5-7 мм.

2. Сыр и мякоть яблок нарезать мелкими кубиками, орехи подсушить на сковороде без масла или в нагретой духовке, остудить, мелко порубить, перемешать с сыром и яблоками.

3. Смесь по вкусу посолить и поперчить, заправить смесью майонеза, сметаны и лимонного сока (по вкусу), выложить в половинки яблок.

4. При подаче украсить закуску орехами, зеленью.



Апельсиновая закуска

4 апельсина, 350-400 г куриного филе, 2 зеленых яблока, 3-4 вареных яйца, 150 г майонеза, 1-1,5 ч.ложки томатного соуса, зелень укропа, лимонный сок, соль - по вкусу.

1. Апельсины хорошо вымыть, обсушить, разрезать пополам, осторожно вынуть мякоть, не повредив кожуру.
2. Курицу отварить до готовности в подсоленной воде, остудить, нарезать мелкими кубиками.
3. Мякоть апельсинов, очищенные яблоки и яйца нарезать мелкими кубиками, перемешать, добавить курицу. Салат по вкусу посолить, сбрызнуть лимонным соком, заправить смесью майонеза и томатного соуса, перемешать.
4. Выложить приготовленную массу в апельсиновые корзиночки, украсить зеленью и подавать.

Закуска в грейпфрутах

На 4 порции: 2 грейпфрута, 200 г копченого куриного мяса, 200 г винограда, 50 г лука-порея, 100 г салатных листьев, 1 ст.ложка винного уксуса, 1/4 ст.ложки коричневого сахара, 50 г оливкового масла, соль, розовый молотый перец - по вкусу.

1. Грейпфруты разрезать вдоль пополам, аккуратно вынуть мякоть. Разделить мякоть на дольки, очистить от пленок и косточек.
2. Куриное мясо нарезать соломкой, лук-порей - кольцами. Листья салата промыть, обсушить, нарвать руками на небольшие кусочки. Ягоды винограда разрезать вдоль пополам, вынуть косточки.
3. Подготовленные продукты соединить, заправить соусом: смешать винный уксус с маслом, добавить сахар и специи, тщательно перемешать.
4. Салат поставить в холодильник на 20-30 минут. При подаче разложить в грейпфрутовые чашечки, украсить зеленью и подавать.

Закуска в половинках груш

2 груши, 200 г клубники, 1 морковь, 1/2 ч.ложки винного уксуса, 4 ст.ложки оливкового масла, 1 ст.ложка лимонного сока, 2 веточки мяты, 2-3 листика базилика, розовый молотый перец - по вкусу.

1. Приготовить соус: мяту и базилик измельчить блендером, добавить лимонный сок и оливковое масло, по вкусу приправить перцем, тщательно перемешать.
2. Морковь очистить, нарезать тонкой соломкой, сбрызнуть уксусом, слегка потереть руками. Клубнику перебрать, промыть, обсушить, разрезать на 4 части. Грушу очистить, удалить сердцевину, оставляя стенки толщиной 5-7 мм, мякоть нарезать ломтиками.
3. Подготовленные продукты соединить, заправить соусом, выложить в половинки груш, украсить зеленью и долькой лимона.



Специальный выпуск газеты
«Лучшие рецепты
наших читателей»

100 лучших рецептов

№11, ноябрь, 2012 г.

Праздничные ЗАКУСКИ

Главный редактор
Елена РУФАНОВА
Телефон (831) 432-98-16
e-mail: e.rufanova@gmi.ru

Учредитель ООО «Слог»
Издатель ЗАО «Издательство «Газетный мир»
Адрес издателя и редакции: 603126,
Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1
www.gmi.ru
Рекламное агентство
тел. (831) 434-88-20
факс (831) 434-88-22
e-mail: reclama@gmi.ru

За достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.

Служба продаж
телефоны: (831) 469-98-09, 469-98-15
факс (831) 469-98-00,
e-mail: sales@gmi.ru
Отдел подписки 8-800-100-17-10
(звонок по России бесплатный)
Отдел продаж наложенным платежом:
Телефоны: (831) 469-98-20, 469-98-22,
8-800-100-17-10
(звонок по России бесплатный),
e-mail: kniga@gmi.ru
Служба экспедирования и перевозок
Вопросы по доставке:
телефон (831) 469-98-78
e-mail: dostavka@gmi.ru
Вопросы по претензиям:
телефон (831) 469-98-71
e-mail: pretenziya@gmi.ru
Распространение в Республике Беларусь
ООО «Арго-НН». Адрес: 220030, г. Минск,
ул. К.Маркса, д.15, офис 313, тел. 328-68-46
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-47890 от 20 декабря 2011 г.

Подписано в печать 17 октября 2012 г.
в 16 часов (по графику - в 16 часов)
Дата выхода в свет 10 ноября 2012 г.

Тираж 21987.
Заказ 669.

Цена договорная
Отпечатано в ООО «РИДО-НН»,
603074, г. Н.Новгород, ул. Шаляпина, д. 2а.

Дизайн: Алексей ВИНОКУРОВ

Фото: Евгений СОБОЛЬ

Повара:
Евгений КУВШИНОВ, Марина ПАРШИНА

Фото на обложке:
Sarsmis | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru

